"Todas as figuras deste manual são ilustrativas"

MANUAL DE INSTRUÇÕES
Double
Tech

CÓDIGO: 222D6528P002 Rev. 0

GE imagination at work

Parabéns!

Você adquiriu um produto com a qualidade GE.
Isso para nós é muito importante, pois os produtos GE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.
A GE é uma das mais tradicionais e conceituadas marcas do mundo prezando pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação de seus clientes.
Esperamos manter sua preferência pela marca GE sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

GE e Você uma parceria de Serviços
Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual, pois elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

Leia este manual com atenção
Siga as informações sobre uso e manutenção corretos de seu fogão, pois isso significa grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu produto.
Guarde este manual para consulta em uso futuro.

Leia o capítulo de solução de problemas
Examine primeiro a nossa tabela de dicas para solução de problemas e talvez nem precise chamar o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Caso necessite de serviços
Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações você poderá utilizar-se do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Serviço de Atendimento ao Consumidor GE
4004 0114 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 11 5151 Demais Regiões
CAIXA POSTAL: 4540
CEP: 13054-900 – Campinas/SP
sacge@mabebr.com.br
www.geeletrodomesticos.com.br

Ligue de todo o território nacional de segunda a sexta-feira das 8 às 18 horas e aos sábados das 8 às 12 horas ou se preferir nos escreva por carta ou e-mail.

Teremos o maior prazer em atendê-lo.

Anotações

Certificado de garantia

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável no fogão GE. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento. A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA, garante ao comprador deste produto em caso de, qualquer defeito de fabricação, a substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados à partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses- garantia legal
- 9 últimos meses – garantia especial, concedida pela MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA, especialmente designada pela MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA, conforme constante do Manual de Instruções do Produto.

Casos em que cessa a garantia:

1) Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou placa etiqueta/ placa de identificação do produto.
2) Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário na instalação e durante o uso do produto.
3) Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA.
4) Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o fogão foi projetado único e exclusivamente para o uso doméstico;

Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas de instalação do produto pela Rede Autorizada e/ou por entidades ou pessoas não credenciadas;
- Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, alvenaria, bem como suas adaptações;
- Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
- Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüentes advindas dessas ocorrências.
- Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

A garantia Especial não cobre: Despesas de deslocamento do Serviço Direto do Fabricante quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Direto do Fabricante.

Observações Gerais:

1) A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das aqui explicitadas.
2) As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.
3) A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA não se responsabiliza pelas conseqüências do não cumprimento das recomendações constantes neste Manual.
4) Este termo de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
5) Para sua comodidade e agilidade no processo de atendimento, tenha sempre em mãos o Manual de Instruções, o Certificado de Garantia e a Nota Fiscal de Compra deste produto.

Observações Finais

Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças e mão-de-obra relativos ao produto correrão exclusivamente por conta do consumidor. A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

Importante!

Instalação

Para sua segurança e para o bom funcionamento do seu fogão GE, é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção Instalação e obtenha mais detalhes sobre como proceder ao instalar o seu fogão.

Grampeie aqui a sua nota Fiscal de compra.

A comprovação original da data de compra é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia.

Escreva aqui os números de série e modelo do fogão:

Modelo Nº_____

Série Nº _____

Estes números estão localizados na parte traseira do fogão.

Esta etiqueta não teve ser retirada.

ÍNDICE

Segurança

5 Para evitar risco de choque elétrico e danos pessoais
5 Cuidados com as crianças
5 Cuidados com alimentos e utensílios
5 Cuidados com vazamentos
5 Cuidados na manutenção
6 Ligação do fio terra

Instalação

7 Alimentação com gás de botijão (GLP) - Botijão e acessórios de ligação
7 Alimentação com gás encanado (GN) ou GLP encanado
7 Ligação do gás

Operação

8 Conheça seu fogão
10 Sobretampa esmaltada nos queimadores
10 Tampa de vidro temperado
10 Mesa inox escovado
10 Queimadores
10 Ligação elétrica

Características

12 Grades da mesa
12 Acendimento automático dos queimadores da mesa
12 Acendimento manual dos queimadores da mesa
12 Forno
12 Acendimento automático ou super automático para o forno
13 Acendimento manual para o forno
13 Instalação da prateleira do Forno Elétrico
13 Recomendações para cozinhar no Forno Elétrico
13 Funcionamento do Forno Elétrico
14 Timer Sonoro - Mecânico (somente GE Double)
14 Programação do Painel Digital (somente GE Tech)
14 Relógio
14 Segurança
14 Forno Elétrico
15 Mega Forno/Grill
15 Tripla chama
16 Luz do forno
16 Timer sonoro
16 Displays LCD
16 Válvula de segurança no forno e grill
16 Grill
16 Acendimento automático ou super automático do grill
17 Grades do forno deslizantes
17 Retirada e limpeza das grades do forno
17 Controle de temperatura do forno
18 Forno autolimpante
18 Iluminação do forno
18 Indicador de luz do forno
18 Cuidados com o forno autolimpante
18 Limpeza do vidro do forno
19 Esquema elétrico
20 Especificações Técnicas

Soluções de Problemas

21 Antes de chamar a Assistência Técnica

Serviços ao Cliente

22 Certificado de garantia

Soluções de Problemas

Antes de chamar a Assistência Técnica

Dicas para a Solução de Problemas

Poupe tempo e dinheiro! Leia antes com atenção a tabela abaixo, talvez nem seja preciso chamar a Assistência Técnica.

Problema / Verifique-se	fogão não acende	chama com pontas amarelas, escurecendo as panelas	acendimento automático não funciona	luz do forno não acende	cheiro de gás (vazamento)	chamas não param acesas	chama muito alta	chama muito baixa (fraca)	forno não assa	forno não assa por igual	forno queima os alimentos	forno não acende
o botijão está vazio	✔											
o regulador de pressão do gás está aberto	✔											
a mangueira do gás está dobrada	✔	✔										
os queimadores estão sujos ou molhados	✔	✔	✔									
os queimadores estão bem instalados	✔	✔	✔									
o gás está no fim	✔	✔										
o fogão está ligado na tomada	✔		✔	✔								
as velas estão secas e limpas	✔		✔									
falta energia elétrica	✔		✔	✔								
a lâmpada está queimada				✔								
a lâmpada está instalada corretamente				✔								
todos os botões estão fechados					✔							
a mangueira está furada ou mal encaixada					✔							
as abraçadeiras estão soltas					✔							
o regulador de pressão está com vazamento					✔							
pressionar o botão por 5 segundos	✔											✔
o regulador de pressão está vencido		✔				✔	✔	✔	✔		✔	
o fogão está desnivelado										✔		

Serviços ao Cliente

Especificações Técnicas

modelo	GE Double		GE Tech
versão	4 bocas	5 bocas	5 bocas
dimensões do produto (mm)			
dim. sem embalagem piso (L x A x P)	552 x 945 x 660	762 x 945 x 660	762 x 945 x 660
dim. com embalagem piso (L x A x P)	595 x 995 x 720	805 x 995 x 720	805 x 995 x 720
peso do produto (kg)			
peso sem embalagem piso	46,5	59,5	60,5
peso com embalagem piso	51,0	65,0	66,0
classificação energética			
mesa/forno	A/A	A/A	A/A
potência dos queimadores da mesa (kW)			
queimador pequeno	1,2	1,2	1,2
queimador médio	2,0	2,0	2,0
queimador grande	3,0	3,0	3,0
queimador tripla chama	---	---	---
potência do queimador gourmet (kW)			
anel interno	---	0,55	0,55
anel externo	---	2,8	2,8
potência total com uso simultâneo	---	3,3	3,3
potência dos queimadores do forno (kW)			
queimador do forno a gás	2,4	3,3	3,5
queimador do grill a gás	---	---	1,7
queimador do forno elétrico	1,5	1,5	1,5
dimensões mínimas de panela (cm)			
queimador pequeno	14	14	14
queimador médio	14	14	14
queimador grande	14	14	14
queimador tripla chama / gourmet	---	16	16
outros			
volume do forno (L)	77,4	115,0	115,0
volume do forno elétrico (L)	29,8	40,3	40,3
carga máxima das grades (kg)	7,0	9,5	9,5
botijão mínimo a utilizar (kg)	P13	P13	P13
tensão nominal (V c.a.)	127 ou 220 (não é bivolt)		

Segurança

Leia todas as instruções antes de usar o seu fogão GE. Guarde-as para quaisquer consultas em uso futuro.

Para evitar risco de choque elétrico e danos pessoais

- Adote as medidas de precaução e siga as instruções descritas neste manual.
- Utilize este fogão para as funções como descritas neste manual.

Cuidados com plugues e tomadas (somente produtos 127 V c.a.)

- Este eletrodoméstico está sendo comercializado com o Plugue Padrão Brasileiro, estabelecido pela ABNT e regulamentado pelo Inmetro para correntes superiores a 10A, propiciando maior segurança para o cidadão e para as instalações elétricas. Este plugue requer uma tomada no Padrão Brasileiro com orifícios de 4,8mm. Assim se a tomada for diferente deve ser providenciada sua substituição. Como esclarecimento adicional, informamos que a tomada de 4,8mm também aceita o plugue de 4mm, próprio para aparelhos com correntes até 10A.

Cuidados com as crianças

- Após desembalar o produto, mantenha o material de embalagem fora do alcance, principalmente de crianças.
- Não permita que seu fogão seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado.
- Não permita que uma criança suba ou sente sobre a porta do fogão quando esta estiver aberta, pois as temperaturas em várias partes do fogão são altas, podendo causar queimaduras.
- Utilize sempre panelas com base plana e com os cabos para o interior da mesa, evitando que as crianças os puxem. (Fig.01)

Cuidados com alimentos e utensílios

- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas embalagens fechadas, o calor aumenta a pressão interna podendo causar acidente.
- Para manusear ou retirar os alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção.
- Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre a tampa de vidro durante o uso do fogão.
- Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis. Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- Não utilize panelas com base em anel ou base convexa apoiada nas trempes, por meio de anel.

Cuidados com vazamentos

- Nunca use chamas ou faísca para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Utilize uma esponja com espuma de sabão. (Fig.02)
- Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum queimador (boca) esteja aberto antes de usar um fósforo para acender a chama.

Cuidados na manutenção

- Jamais limpe o seu fogão com fluídos inflamáveis, como álcool, querosene, gasolina, thinner, varsol, solventes ou com produtos químicos ou abrasivos, como detergentes não neutros, ácidos ou vinagres. Além disso, mantenha esses produtos afastados do seu fogão, pois podem provocar incêndio.
- Antes de substituir uma lâmpada queimada, os queimadores do fogão devem estar fechados e o cabo de força deve ser desconectado da tomada elétrica. Assim você evitará o contato com filamentos elétricos, pois há casos em que a lâmpada se rompe durante a substituição. Substitua a lâmpada por outra própria para fogões (40 watts), verificando a voltagem da rede local.
- Se o cabo de força está danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor GE a fim de evitar riscos.

Fig. 01

Fig. 02

Em caso de incêndio desligue todos os botões e o regulador de pressão, abafe as chamas colocando uma tampa de panela, pano molhado ou jogando sal. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente ela se espalha podendo causar queimaduras. Tenha sempre em mãos os produtos de primeiros socorros para atender a eventuais acidentes por queimaduras. Consulte um manual de primeiros socorros para agir nesses casos.

Atenção!

Durante o uso do fogão este se torna quente. Tome as precauções para evitar qualquer contato com elementos de aquecimento.

Ligação do fio terra

- Ligue o fio terra (verde/amarelo), localizado na parte traseira do fogão, a um ponto terra conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção Aterramento.
- Não o ligue a tubos de PVC, torneiras, vitrôs ou neutro da rede elétrica da residência.
- Consulte um profissional habilitado para essa instalação.
- Nunca passe o cabo de força pela parte traseira do fogão. O calor poderá derreter a proteção dos fios causando curto-circuito.
- Avarias decorrentes do uso de tomada elétrica sem aterramento adequado ou devido ao uso de adaptadores elétricos e danos decorrentes de descargas elétricas e/ou atmosféricas não são cobertos pela garantia.

Importante!

- Recomendamos que os serviços de natureza técnica sejam feitos por profissionais GE. Em caso de dúvidas, ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.
- Use sempre regulador de pressão do gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com um consequente vazamento de gás, o que pode causar incêndio. Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão, pois a cada 5 anos a mangueira e a regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do botijão deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as providencias a seguir:

1) Feche o regulador de pressão de gás no botijão.
2) Não acenda qualquer tipo de chama.
3) Não mexa em interruptores elétricos.
4) Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
5) Caso o vazamento seja no botijão, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado; chame o distribuidor de gás.
6) Se o fogão é abastecido com gás encanado (GN) ou GLP encanado, feche imediatamente os registros de abastecimento e chame a companhia de gás responsável.
7) Chame o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE para verificar o problema. Lembre-se: o gás de botijão (GLP) é pesado (fica no nível do chão) e é asfixiante. O gás encanado (GN) é mais leve que o ar (sobem em relação ao chão), mas também é asfixiante.

Outros itens de segurança

- Ao instalar o fogão sobre uma base assegure-se de que tomou as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base causando acidentes.
- Todos os respingos de líquidos devem ser removidos da capa de vidro antes de sua abertura.

Serviços ao Cliente

Esquema elétrico

Atenção!

Nossos produtos foram projetados para funcionar nas voltagens indicadas abaixo:

tabela de voltagens		
nominal	**mínima**	**máxima**
127V c.a/60Hz	100V c.A	140V c.A
220V c.a/60Hz	190V c.A	270V c.A

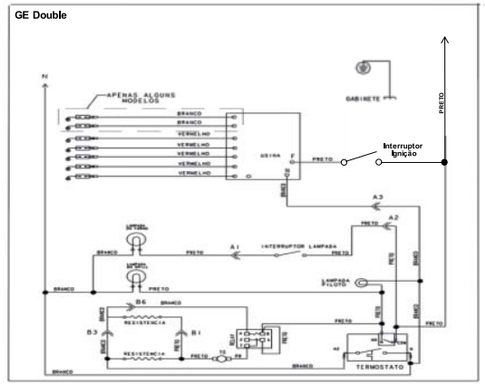
1) Os componentes deste produto trabalham em uma das voltagens de rede (127Vc.a./60Hz ou 220Vc.a./60Hz).
2) Faça a ligação do fio terra a um ponto de aterramento eficiente.
3) Não utilize acendimento automático se todos os queimadores não estiverem corretamente posicionados, pois, caso contrário, isso provocará danos no sistema de acendimento do fogão.

Importante!

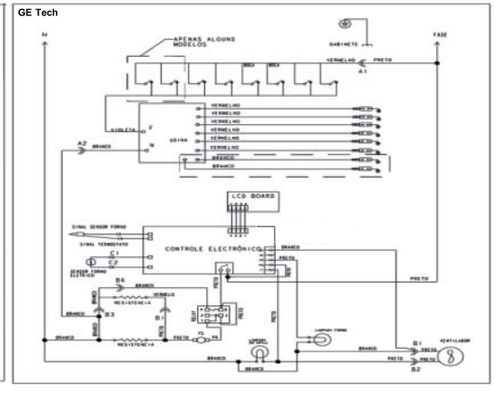
Ao constatar qualquer irregularidade chame um técnico especializado do serviço autorizado de fábrica.

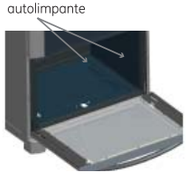
esquema elétrico - quantidade de eletrodos		
modelo/versão	**4B**	**5B**
GE Double	5	7
GE Tech	—	8

GE Double



GE Tech





Forno autolimpante

O forno autolimpante tem um revestimento com esmalte especial de porcelana. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e tempo de cozimento. A combinação da textura e os agentes oxidantes do esmalte auxiliam a dissipação da gordura durante todo o tempo em que o forno estiver funcionando. Assim, o processo de limpeza é contínuo e as manchas de gordura, gradualmente, são quimicamente rompidas e volatizadas.

Iluminação do forno

A lâmpada não acompanha o produto. Antes de comprar a lâmpada (40 watts, própria para fogões), verifique a voltagem da rede local e o tamanho adequado.

Indicador de luz do forno

A posição indicada pelo algarismo 0 no painel frontal do fogão corresponde à posição neutra do botão (lâmpada apagada); ao acionar o botão para a posição I, a lâmpada se acenderá.

Cuidados com o forno autolimpante

Se ocorrer, por acidente, grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento autolimpante, devido ao derramamento direto do óleo, recomenda-se uma limpeza manual.

Proceda da seguinte forma:

1) Retire as grades. Aqueça o forno, na graduação de chama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno; certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza para evitar riscos de queimaduras e remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
2) Com uma esponja macia embebida em água e amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de água), amoleça os resíduos de gordura.
3) Enxágue o forno pressionando com uma esponja embebida em água fria.
4) Enxugue muito bem com um pano macio.
5) Aconselhamos ligar o forno por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Limpeza do vidro do forno

1) Abra a porta até a posição horizontal.
2) Solte as hastes das grades dos suportes da porta para facilitar a limpeza (vide figura ao lado)
3) Deve-se usar esponjas ou panos macios com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e secar com um pano seco.
4) Jamais faça uso de produtos cáusticos (sabão, bicarbonato de sódio, limpa fornos), abrasivos ou siliconados para a limpeza do forno autolimpante, como também o uso de palha de aço ou similares.

Instalação

Alimentação com gás de botijão (GLP) - Botijão e acessórios de ligação

- Antes de instalar ou substituir o botijão de gás verifique se os botões estão desligados.
- Utilize na ligação do gás de botijão (GLP), mangueira reforçada de plástico de PVC com a gravação NBR 8613 e com indicação do prazo de validade. (Fig. 05)
- A mangueira de gás bem como o botijão, deve ficar do lado da entrada de alimentação de gás, com espaçamento adequado para abrir e fechar a alimentação do mesmo. (Fig. 03)
- Caso isso não seja possível, a mangueira reforçada de plástico de PVC acima indicada poderá passar pela parte de trás do fogão, desde que afastada da saída de ar quente localizada na parte superior da tampa traseira de proteção. (Fig. 04)
- Use sempre um regulador de pressão de gás adequado ao botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com um consequente vazamento de gás, o que pode causar um incêndio. Feche o regulador de pressão de gás quando não for usar o fogão por longo tempo.

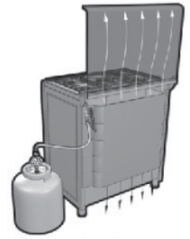


Fig. 03

Alimentação com gás encanado (GN) ou GLP encanado

- Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás encanado (GN) conforme norma ABNT NBR 14177. Utilize também mangueira metálica para GLP encanado quando o ponto for fixo na parede.

Ligação do gás

- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar.
- Siga todas as instruções de Segurança na instalação do fogão.
- Deixe como espaçamento mínimo as medidas indicadas no desenho abaixo. (Fig. 06)
- Caso o fogão seja instalado sobre uma base plana e nivelada, assegure-se de que tomou todas as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base causando acidentes.
- Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão instalado ao botijão. Certifique-se de que a mangueira não fique dobrada impedindo o fluxo do gás para o fogão.
- Instale somente um fogão para cada botijão de gás e se possível coloque-o fora da cozinha.
- Terminada a ligação do gás, verifique se não há vazamento com uma esponja com espuma de sabão. Nunca use chama ou faisca para essa finalidade.
- Os fogões GE são produzidos originalmente para uso de gás de botijão (GLP). Para transformar o fogão para gás encanado (GN), recorra a um técnico do Serviço de Atendimento ao Consumidor GE, o qual efetuará a transformação (veja Termos da Garantia). Somente a primeira transformação é realizada gratuitamente. Após a transformação poderão ocorrer ruídos (tipo assobio) devido ao aumento da vazão de gás, os quais são normais. A conversão do produto para uso de gás encanado (GN) ou GLP encanado depende da disponibilidade do gás no momento da instalação. Caso não haja gás disponível para realização de testes, por motivo de segurança a conversão de gás não poderá ser realizada.

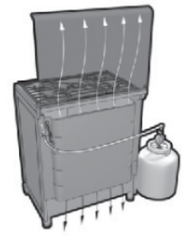


Fig. 04

Atenção!

Para fazer a transformação em fogão já instalado lembre-se antes de fechar o registro de gás.

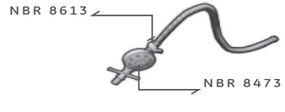


Fig. 05

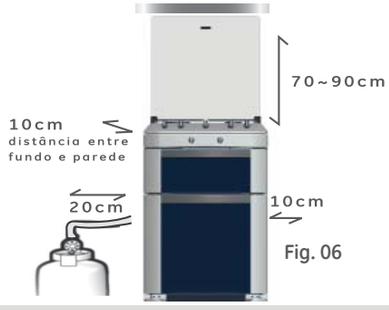
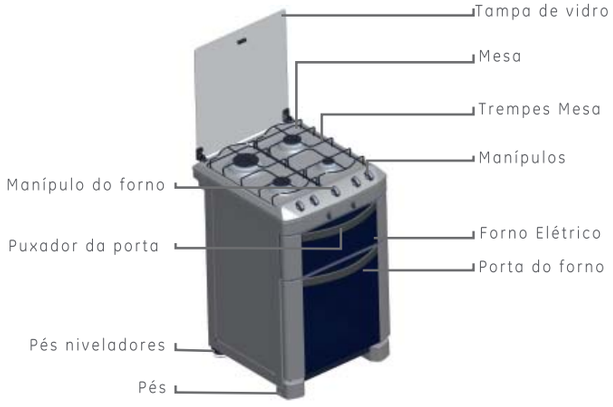


Fig. 06

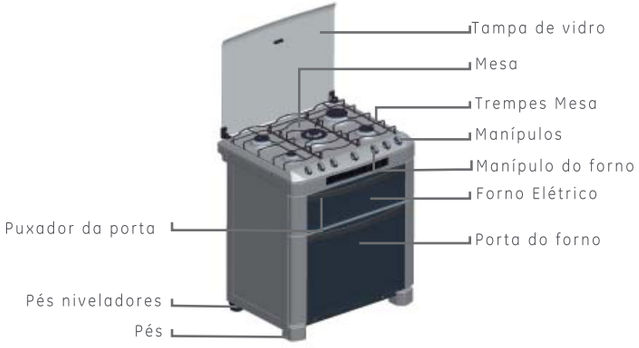
Operação

Conheça seu fogão

Modelos 4/5 bocas (GE Double)

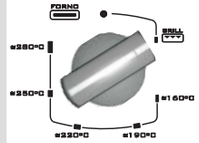


Modelo 5 bocas (GE Tech)



Atenção!

- Após assar no forno este é desligado e usa-se o **Grill** somente para grelhar ou gratinar. Recomendamos um tempo máximo de 10 a 15 minutos de funcionamento. Após a conclusão do assado, desligar e abrir a porta do forno e aguardar aproximadamente 10 segundos antes de acender o **Grill** verificar seu total acendimento e então, fechar a porta.
- Para assado grande coloque-o na grade deslizante que esteja suficientemente afastada do queimador do grill para evitar aquecimento excessivo sobre o assado.



Importante!

- Após o uso do forno ou do grill verificar se o botão está no ponto zero.

Grades do forno deslizantes

Os fornos dos fogões possuem grades cromadas super-resistentes e autodeslizantes que se movimentam para fora do forno acompanhando a abertura da porta. Isso permite um adequado posicionamento dos alimentos e sua fácil retirada.

O projeto funcional das grades deslizantes permite que você escolha três posições de apoio da grade superior, encaixando conforme sua necessidade. Isso faz com que as grades superior e inferior se tornem um conjunto que desliza automaticamente com a abertura e fechamento da porta. Observe, também, que o rebaixo da grade superior se encaixa na haste horizontal respectiva da grade inferior. Para assados grandes, retire a grade superior.

Utilize sempre as grades e não coloque nada diretamente sobre a base do forno. A grade superior ainda pode deslizar, também, manualmente para fora, trazendo os alimentos ainda mais próximos de você para manuseio.

Retirada e limpeza das grades do forno

Para retirar as grades auto deslizantes siga os passos abaixo:

1) Abra a porta do forno. Certifique-se de que a temperatura interna e a das grades esteja adequada para a sua retirada.
2) Pressione as duas hastes para fora, a fim de soltá-las dos suportes na porta.
3) Puxe as grades deslizantes para frente até sair dos trilhos da parede do forno.
4) Separe a grade superior desencaixando-a do rebaixo lateral. Após a limpeza das grades, encaixe novamente a grade superior na inferior.
5) Leve esse conjunto montado para o forno encaixando nas guias (uma em cada parede do forno) e deslize-o para o interior do forno.
6) Com pequena pressão, encaixe as duas hastes nos orifícios dos suportes na porta.
7) Feche e abra a porta do forno para confirmar o movimento correto das grades autodeslizantes.

Controle de temperatura do forno

As temperaturas podem variar, pois são influenciadas pela temperatura ambiente.

Além disso cada modelo de fogão tem uma temperatura específica. As temperaturas ao lado são referênciais (fogão de piso) e servem como orientação no uso de receitas e foram medidas com GLP comercial (gás engarrafado normalmente utilizado), com o forno vazio, após 10 minutos de pré-aquecimento e 30 minutos como registro na posição selecionada.

Tais valores podem variar ± 30ºC, dependendo da composição do GLP, da temperatura ambiente, da pressão do gás na entrada do fogão, altitude do local e outros efeitos que afetam o desempenho do produto. Os valores ao lado servem apenas para verificação das temperaturas conforme a norma NBR 13723.

Atenção!

Para consultar o tempo restante da programação pressione a tecla **tripla chama inteligente**.

Para cancelar pressione a tecla **cancelar** do display direito.

Luz do forno

1) Para acender a luz do forno a gás pressione a tecla **luz forno**; para apagar, aperte-a novamente. Caso não acione a tecla **luz forno** para apagar, a luz se apagará após 5 segundos.

Timer sonoro

2) O timer sonoro poderá ser usado quando não se deseja se utilizar do desligamento automático. Para usá-lo pressione a tecla **timer** e neste momento o display central se acenderá e o dígito da hora ficará piscando. Você poderá ajustá-lo com as teclas **mais** e **menos**; após acertar a hora aperte novamente a tecla **timer** para ajustar os minutos e ao final, aperte pela terceira vez a tecla **timer** para confirmar.

Atenção!

Após 20 segundos da última programação o display volta a mostrar o relógio.

Para consultar o tempo restante da programação pressione a tecla **timer**.

Para cancelar pressione a tecla **timer** duas vezes consecutivas.

Displays LCD

A luz dos displays LCD conta com três níveis de intensidade.

Quando se está programando algo ou consultando o status de uma programação feita, o LCD se acende em sua totalidade por 20 segundos.

Se uma função é programada, a luz se mantém acesa em 50% até a conclusão desta programação.

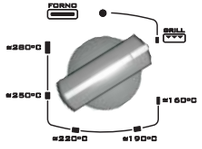
Caso nenhuma função esteja programada, o LCD se mantém em stand by com a luz em nível baixo para economia de energia.

Válvula de segurança no forno e grill

- A válvula de segurança interrompe automaticamente a saída de gás dos queimadores do forno e do grill quando a chama se apagar.

Grill

- Defletor de calor situado no teto do forno usado para grelhar, gratinar ou caramelizar os alimentos. Poderá também ser usado para gratinar ou grelhar pratos preparados no microondas.



Acendimento automático ou super automático do grill

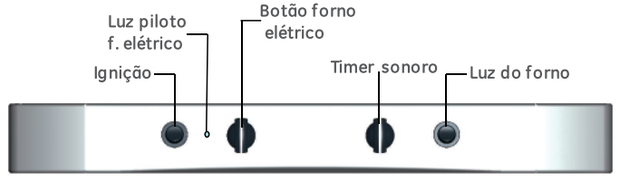
1) Levante a tampa de vidro do fogão e abra a porta do forno.
2) Feche o orifício do acendimento manual do forno.
3) Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a direita até a posição GRILL, mantenha-o pressionado e acione o interruptor de acendimento automático no painel, até o surgimento da chama. Caso seu produto tenha acendimento super automático esta será acionado ao girar o botão.
4) Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar repita a operação pressionando o botão por mais tempo, acionando a tecla de **acendimento automático**.
5) Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento automático do forno.

O Grill também é controlado através da programação do timer digital, para tanto, utilize as mesmas instruções de uso do forno (modelo GE Tech).

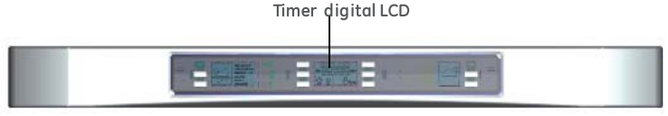
Operação

Conheça seu fogão

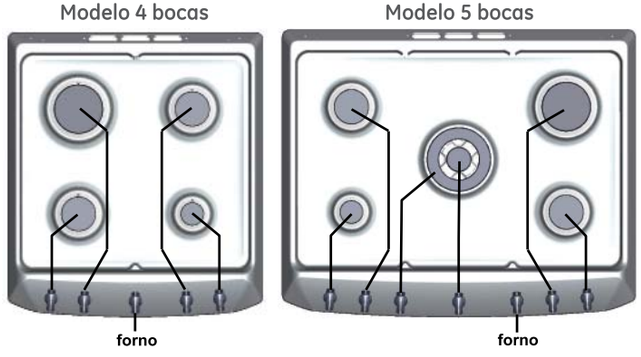
Painel - Modelos GE Double 4/5 bocas



Painel - Modelo GE Tech 5 bocas



Disposição dos queimadores



Sobretampa esmaltada nos queimadores

A sobretampa do queimador faz parte integrante do mesmo e ele não opera sem essa sobretampa.

Tampa de vidro temperado

0 seu fogão GE possui tampa de vidro temperado resistente:

- Não a feche enquanto os queimadores da mesa e as grades estiverem quentes ou enquanto o forno estiver sendo utilizado.
- Não coloque panelas quentes sobre o vidro.

Mesa inox escovado

A mesa inox vem com película de proteção, fitas e calços para fixar os queimadores e grades (trempes) para evitar riscos que possam ocorrer durante o transporte, os quais devem ser retirados na instalação do fogão. Os resíduos de adesivo devem ser removidos com um pano umedecido em removedor e em seguida com uma esponja macia e sabão neutro, terminando assim a limpeza. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox. Enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo cloro na água.

Atenção!

- Nunca ligue os queimadores sem retirar todas as partes de embalagem de proteção.
- Nunca use palha de aço ou similares, pois eles riscam a mesa.

Queimadores

Os queimadores da mesa foram projetados objetivando um maior rendimento, ou seja, cozinhar os alimentos em menos tempo com economia de gás. A chama deve ser reduzida para uma posição que mantenha a fervura quando esta iniciar (ebulição). Com isso, consegue-se uma maior economia de gás. Os fogões 5 bocas tem um queimador Gourmet que quando acionado dispara três círculos de chama, o que permite cozer alimentos em pouquissimo tempo devido as suas maiores dimensões e projeto especial. Ao usa-lo, lembre-se de não deixar alimentos sem supervisão para não exceder o ponto de cozimento desejado.

Para sua conveniência, os fogões 4 e 5 bocas dispõem de um Queimador Grande com alta potência, além de queimadores tamanho Médio e Pequeno.

Ligação elétrica

O sistema de acendimento automático funciona em 127 ou 220 volts. Verifique que é necessário utilizar uma lâmpada com a voltagem da sua rede. Na parte traseira do seu fogão encontra-se o fio terra (verde e amarelo) que deve ser ligado a um ponto terra eficiente antes de sua utilização. (Vide ligação do fio terra).

Importante!

Sempre verifique a tensão local antes de ligar o seu produto.

Atenção!

- Não ligue outros aparelhos na tomada elétrica do fogão.
- Antes de ligar seu fogão, retire todas as etiquetas existentes na:

- Tampa de vidro da mesa e na própria mesa.
- Porta do forno (interna e externa).
- Laterais externas. Não retire as etiquetas do parte traseira do fogão (esquema elétrico e código do produto). Em caso de dúvidas você pode utilizar-se do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.

2) Simultaneamente o display central mostrará o tempo de operação predeterminado para cada nível de temperatura. Este tempo também pode ser ajustado usando as teclas **mais** e **menos** do display central.

3) Para iniciar a operação do forno elétrico aperte novamente a tecla **forno elétrico inteligente**.

4) Para cancelar pressione a tecla **cancelar** do display esquerdo.

Atenção!

Todos os níveis de temperatura do forno contam com um período de pré-aquecimento, ou seja, tempo necessário para elevar a temperatura até o nível programado. Somente as programações específicas de 55°C, 65°C e 95°C não necessitam de pré-aquecimento.

Importante!

- Para saber quando colocar o assado no forno basta verificar se o mesmo já atingiu a temperatura desejada. Isso é facilmente observado através do display esquerdo: enquanto o forno não atingir a temperatura desejada, o display esquerdo avisa que está em modo pré-aquecer. Ao atingir a temperatura desejada este escrito desaparece e o timer emite um sinal sonoro.
- O tempo programado é adicional ao pré-aquecimento, ou seja, o timer não leva em conta o tempo gasto no pré-aquecimento; ele passa a contar somente após atingir a temperatura programada.

Atenção!

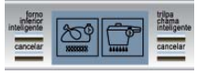
O tempo máximo para programar temperaturas a partir de 150°C é de 2 horas.

Para consultar o tempo restante da programação, pressione a tecla **forno elétrico inteligente**.

Para cancelar pressione a tecla **cancelar** do display esquerdo.

Mega Forno/Grill

1) Para programar o desligamento automático do forno a gás pressione a tecla **forno inferior inteligente**. Neste momento os displays direito e central se acenderão.



2) O display central irá mostrar o tempo 0:00 piscando; você poderá ajustar o tempo com as teclas **mais** e **menos**. Após o término da seleção, aperte novamente a tecla **forno inferior inteligente** para confirmar.

Após o término do tempo programado, o forno desligará automaticamente e o timer emitirá um sinal sonoro.

Atenção!

O tempo só pode ser programado após acender o forno, para que ele desligue sozinho. Caso a programação seja feita com o queimador apagado, o timer funcionará apenas como um sinal sonoro para os demais queimadores.

Para consultar o tempo restante da programação pressione a tecla **forno inferior inteligente**.

Para cancelar pressione a tecla **cancelar** do display direito.

Tripla chama

1) Para programar o tempo do queimador tripla chama, pressione a tecla **tripla chama inteligente**. Neste momento o display direito e central se acenderão.

2) O display central irá mostrar o tempo 0:00 piscando. Você poderá ajustar o tempo com as teclas **mais** e **menos**. Após o término da seleção, aperte novamente a tecla tripla chama inteligente para confirmar.

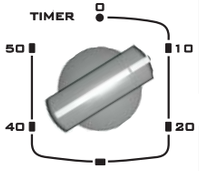
Após o término do tempo programado, o timer emitirá um sinal sonoro e o desligamento do queimador tripla chama deverá ser feito manualmente pelos botões da mesa.

prog	T° C	função	tempo total	smart receitas*
1	65°C	aquecer	80min	risotos
2	90°C	descongelar	100min	carne
3	120°C	torrar	40min	bruscheta
4	150°C	gratinar	45min	lanche
5	180°C	assar	25min	pizza
			60min	lasanha
			40min	bolo
6	200°C	pão de queijo	30min	pão de queijo
7	250°C	cozinhar	65min	frango

*vide mais informações pág. 14 do manual

smart receitas

317B8442P001



Timer Sonoro - Mecânico (somente GE Double)

A função do Timer é avisar quando o tempo de preparo do alimento acabou. Para a programação deve-se girar o botão no sentido horário, até o final e retornar parando no tempo desejado. O Timer tem uma capacidade de programação de até 60 minutos.

Atenção!

Após o som do "alarme", a chama continuará acesa. Se não necessitar mais do forno, desligue-o.

Programação do Painel Digital (somente GE Tech)

O seu fogão GE Tech tem as seguintes possibilidades de programação:

- **Controle da temperatura do forno elétrico.**
- **Programação para desligamento automático do forno elétrico, forno a gás e do grill.**
- **Relógio.**
- **Acendimento da luz por controle digital.**
- **Modo econômico com redução da intensidade da luz quando o controle não está sendo utilizado.**
- **Bloqueio de todos os controles trazendo mais segurança para as crianças.**

Relógio

1) Selecione a hora pressionando o botão **relógio**. Os números referentes à hora começarão a piscar e você poderá ajustá-los pressionando as teclas **mais** e **menos**. Após ajustar a hora, pressione o botão **relógio** novamente para selecionar com as teclas **mais** e **menos** os minutos desejados. Após esta seleção, pressionando o botão **relógio** pela terceira vez a hora certa já estará ajustada.

Importante!

A hora é sempre mostrada no painel central. Mesmo ao selecionar uma outra função, após 5 segundos sem mexer no controle este painel voltará a mostrar a hora.

Segurança

1) Ao acionar o botão **seguro**, pressionando a tecla por 5 segundos qualquer coisa que esteja programada ou ligada é interrompida imediatamente, e se bloqueia o uso dos controles digitais. Este bloqueio torna seu fogão mais seguro, evitando acidentes com crianças. Para desativar esta função, ou seja, desbloquear os controles é necessário pressionar o botão **seguro** por 5 segundos.

Forno Elétrico

1) Para selecionar a função forno elétrico, pressione o botão **forno elétrico inteligente**. Em seguida o display esquerdo se acenderá mostrando a temperatura predeterminada de 175°C. Você poderá ajustar a temperatura usando as teclas do display esquerdo.

Características

modelo	GE double		GE tech
versão	4 bocas	5 bocas	5 bocas
mesa			
trempe mesa	sim	sim	sim
trempe mesa em ferro fundido	---	---	sim
sobretampas esmaltadas	sim	sim	sim
dobradiça simples na capa de vidro	sim	sim	---
amortecedor na capa de vidro	---	---	sim
capa de vidro curvo frontal	---	---	sim
capa de vidro total plano	sim	sim	---
mesa de inox escovado	sim	sim	sim
queimador pequeno	1	1	1
queimador médio	2	2	2
queimador grande	1	1	1
queimador tripla chama	---	---	---
queimador gourmet	---	1	1
forno a gás			
válvula de segurança no forno	sim	sim	sim
válvula de segurança no grill	---	---	sim
corta gás programável no forno	---	---	sim
grill	---	---	sim
vidro duplo na porta do forno	sim	sim	sim
vidro total na porta do forno	---	---	---
grade super deslizante	1	1	1
grade auto-deslizante	1	1	1
grade fixa	---	---	---
autolimpante	sim	sim	sim
luz no forno	sim	sim	sim
estufa	---	---	---
forno elétrico			
início programado	---	---	sim
smart menu	---	---	sim
smart receita	sim	sim	sim
desligamento automático	---	---	sim
detalhes			
timer sonoro	sim	sim	---
timer digital lcd	---	---	sim
relógio	---	---	sim
acendimento automático total	sim	sim	---
acendimento super automático	---	---	sim
pés altos e niveladores fogão piso	sim	sim	sim
cor branca	---	---	---
cor inox	sim	sim	sim
garantia	01 ano		01 ano

Grades da mesa

As grades da mesa do fogão GE são removíveis, facilitando manuseio e limpeza. O desenho moderno proporciona a movimentação e o apoio adequado das panelas sobre o fogão, garantindo a máxima segurança e o total aproveitamento do calor.

Acendimento automático dos queimadores da mesa

1) Ligue o fogão à rede elétrica e ao gás.
2) Levante a tampa da mesa e em seguida certifique-se de que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar dano ao queimador e/ou prejudicar seu desempenho.
3) Nunca toque nas velas, pois poderá provocar choque elétrico.
4) Pressione o botão do queimador da mesa escolhido contra o fogão, girando para a esquerda até a posição alta e acione a tecla de acendimento automático até o surgimento da chama. Caso seu produto tenha acendimento super automático este será acionado ao girar o botão.

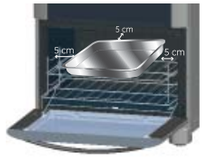
Acendimento manual dos queimadores da mesa

Em caso de falta de energia elétrica pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão, girando-o para a esquerda até a posição alta e aproxime o fósforo já aceso desse queimador até o surgimento da chama.

Somente acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamentos na instalação, verificando os pontos.

Forno

A distribuição de calor é uniforme, mas devem-se seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:



1) Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 15 minutos no fogão de 5 bocas e 10 minutos no de 4 bocas, antes de colocar o alimento.
2) Evite abrir constantemente a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor panorâmico, com a luz interna acesa. Assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento.
3) Posicione a forma ou assadeira na parte central do forno. Não a encoste no fundo ou nas laterais do mesmo. Deixe uma distância de aproximadamente 5 cm. Desta forma a corrente de calor circulará por todo o forno.
4) Não coloque sobre a grade, papel alumínio ou quaisquer outros que impeçam a circulação do ar quente no forno.
5) Assegure-se de que o fogão está sobre superfície plana e nivelada ; caso contrário, isso pode prejudicar os assadas de massas (escoamento da massa). Exemplo: bolo cresce mais de um lado

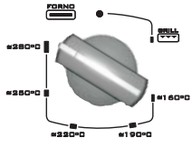
Acendimento automático ou super automático para o forno

1) Levante a tampa de vidro do fogão e abra a porta do forno.
2) Feche o orifício do acendimento manual do forno.
3) Pressione o botão do queimador do forno girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado e acione o interruptor de acendimento automático no painel até o surgimento da chama. Caso seu produto tenha acendimento super automático esta será acionado ao girar o botão.
4) Após o surgimento da chama permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar repita a operação pressionando o botão por mais tempo, acionando a tecla de acendimento automático.
5) Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento automático do forno.

6) Certifique-se que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então feche a porta cuidadosamente e lentamente, para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.
7) No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso, retorne o botão do queimador do forno à posição desligado e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento automático.

Acendimento manual para o forno

1) Levante a tampa de vidro do fogão e abra a porta do forno.
2) Abra a tampa do orifício do acendimento manual existente no chão do forno.
3) Pressione o botão do queimador do forno girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado e introduza o fósforo aceso através do orifício até o surgimento da chama.
4) Após o surgimento da chama permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar repita a operação pressionando o botão por mais tempo.
5) Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento manual.
6) Certifique-se que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então feche a porta cuidadosamente e lentamente, para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.
7) No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso, retorne o botão do queimador do forno à posição desligado e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento manual.



Instalação da prateleira do Forno Elétrico

Para a sua segurança, NÃO guarde qualquer tipo de utensílio no Forno Elétrico .

Retire a bandeja e a prateleira do Forno Elétrico.

Remova as fitas. Coloque novamente ambas as peças no compartimento do Forno Elétrico e verifique que a parte frontal da bandeja seja a que não possua a aba frontal.

Sempre utilize a prateleira do dourador na posição indicada abaixo:

Posição correta

Prateleira

Recomendações para cozinhar no Forno Elétrico

Funcionamento do Forno Elétrico

Importante!

1) Assegure-se que os recipientes utilizados no Forno Elétrico resistam às temperaturas geradas no interior do mesmo.
2) Na primeira vez que a resistência é ligada há uma liberação de fumaça e isto é normal ocorrer.
3) Ao fechar a Gaveta do Forno elétrico, certifique-se de ouvir um “click” para garantir que ela foi fechada corretamente.

Para ligar o forno elétrico do seu fogão, basta pressionar e girar o botão selecionando as posições de 1 a 7 conforme desejado. A tabela a seguir informa as temperaturas e suas dicas de uso.